

MENU

Vorspeisen Starters

Tomatensuppe "classico" | Olivenöl | Basilikum & Salbei | **vegan!** 6 €
Classic tomato soup | olive oil | basil & sage | **vegan!**

Parmesanrahmsuppe | Garnelen | Salbei 7 €
Parmesan cream soup | prawns | sage

Italienische Bratwurst (Salsiccia) Honigsenf | geräucherter Paprika-Krautsalat | Knoblauchbrot 9 €
Italian sausages (salsiccia) honey mustard | smoked paprika-cabbage salad | garlic bread

Vitello Tonnato | gebackene Kapern | Kartoffelchips 10 €
Vitello tonnato | baked capers | potato chips

Spezialitäten vom Grill Grill specialities

Rinderfilet | Black Angus aus Argentinien | 200 Gramm 27 €
Beef tenderloin | Black Angus from Argentina | 200 grams

Rib Eye Steak | Freiland aus Neuseeland | 240 Gramm 25 €
Rib Eye Steak | free ranged from New Zealand | 240 grams

Schweinefilet | Duroc aus Deutschland | 200 Gramm 18 €
Pork fillet | Duroc from Germany | 200 grams

Hähnchenbrust | Freiland aus Frankreich | 200 Gramm 16 €
Chicken breast | free ranged from France | 200 grams

Wahlweise/optional

- mit Süßkartoffel Fries oder Schmorkartoffeln
with sweet potato fries or braised potatoes

- mit Grillgemüse oder kleinem Salat
with grilled vegetables or a small salad

- mit Kräuterbutter oder Salsa verde
with herb butter or salsa verde



Hauptgerichte Main course

Gebratene Polenta | **vegan! Linsensalat | gebackene Avocado | Tomaten-Paprikasugo** 12 €
Roasted polenta | **vegan!** lentil salad | baked avocado | tomato-paprika sugo

Tagliatelle Tomaten-Knoblauchsoße | Garnelen | Gemüse 15 €
Tagliatelle tomato-garlic sauce | prawns | vegetables

Doradenfilet Erbse & Fenchel | Polenta | warme Olivenbutter 18 €
Sea bream fillet peas & fennel | polenta | warm olive butter

Cheeseburger "La Verde!" Parmesan | getrocknete Tomaten | Parmaschinken | Rucola | Aioli | Süßkartoffel Fries 18 €
Cheeseburger "La Verde!" parmesan | dried tomatoes | parma ham | rocket salad | garlic mayonnaise | sweet potato fries

Osso Bucco vom Kalb Chiantijus (Rotweinsauce) | Sellerie & Karotte | Schmorkartoffeln 18 €
Osso Bucco from veal chiantijus (red wine sauce) | celery & carrots | braised potatoes



Grün & knackig! Green & crisp!

Salatbowle mit knackigem Gemüse Sprossen | Radieschen | Oliven | Quinoa | **vegan!** 9 €
Salad bowl with crunchy vegetables sprouts | radish | olives | quinoa | **vegan!**

Wahlweise/optional

- Avocado | avocado +2 €

- Mozzarella | mozzarella +3 €

- Salsiccia | salsiccia +4 €

- Parmesan & Parma | parmesan & parma ham +5 €

- Garnelen | prawns +6 €

Dressings: Balsamico | La Verde! | Tomate | **vegan!**
Dressings: balsamic | La Verde! | tomato | **vegan!**



... was Süßes zum Dessert ... something sweet for dessert

Joghurtmousse | Melone & Minze | Honigkuchen | Espresso 6 €
Yoghurt mousse | melon & mint | honey cake | espresso

Ziegenfrischkäse getrocknete Früchte | Ciabatta | Espresso 6 €
Fresh goat cheese dried fruits | ciabatta | espresso

Tiramisu im Glas | Espresso 6 €
Tiramisu in glass | espresso



La Verde!

Restaurant